

講義名	食品衛生学1
開講学年	1年
講義開講時期	前期
開講曜日・時間	月曜日1・2時間目
単位	2単位

## 担当教員

今井 博
------

授業の達成目標	食の安全・安心を追求するための知識、判断ができる人材の養成。
授業の概要	「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康を図ることを目的とする」食品衛生法の目的を念頭に、食品衛生の基本知識を習得する。
授業形式	講義・パワーポイントの利用・資料配布

## 授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品衛生と法規	リスク（分析、評価、管理）・リスクコミュニケーション フードチェーン、ケータリング、トレサビリティ	危険率・危害要因、意見交換 食品の供給工程、形態、 遡り調査
2	同上	食品安全基本法と食品衛生法・食品安全委員会	法律の違い。
3	同上	食品、添加物等の規格基準、加工基準、保存基準、成分規格	基準の違い。
4	食品衛生関連法規	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）・ と畜場法・食鳥処理の事業及び食鳥検査に関する法律	食品衛生法、乳等省令、その 他関係法令。
5	同上	食品衛生行政組織・食品衛生監視員・食品衛生管理者・ 食品衛生推進員	食品衛生行政と業務資格。
6	同上	国際機関（WHO、FAO、CAC）	国際的な衛生機関と各機関の 業務内容。
7	食品の変質	微生物による変質（腐敗、腐敗因子、）・細菌の増殖・	食品の変質要因。
8	同上	変質の防止法（冷凍冷蔵、乾燥、加熱、浸透圧等）	食品の変質防止策。
9	同上	鮮度、腐敗、酸敗の判定法・	食品の変質目安。
10	食中毒	食中毒の定義と発生状況・マスターテーブル	食中毒とは。 食中毒発生時の調査方法。
11	同上	起因菌の特徴・サルモネラ属菌・腸炎ビブリオ・	食中毒菌の性質。 潜伏時間の違い。
12	同上	病原性大腸菌・カンピロバクター・ブドウ球菌・ ボツリヌス菌・	食中毒菌の性質。 潜伏時間の違い。
13	同上	ウエルシュ菌・セレウス菌・エルシニア菌ナグビブリオ・ コレラ・腸チフス・パラチフス	食中毒菌の性質。 潜伏時間の違い。

14	まとめ	前期総括	
15	テスト		
事前・事後学習の内容	生化学、栄養学、公衆衛生学との共通部分があり、合わせて教本の繰り返しての予習、復習が必要。		
成績評価の方法	試験評価 S = 100~90、A+ = 89~85、A = 84~80、B+ = 79~75、B = 74~70、 C+ = 69~65、C = 64~60、D = 59 以下 Dは追試験で 60 以上は「C-」とし、59 以下はレポート提出で「C-」とする。		
参考書	I T・新聞等の講義資料（食中毒等）となるもの。		
教材	資料は随時プリントで配布する。		